



Schwedischer Apfelkuchen

6 Portionen

3-4 Äpfel (z. B. Cox)

100 g Butter

100 g Mehl

100 g gehobelte Mandeln

250 g Zucker

- Kalte Butter in Stückchen schneiden und mit dem Mehl zu Streuseln vermengen
- Streusel und Mandeln vermengen
- Äpfel schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen
- Ofen auf 180° (Umluft) vorheizen

Während die Äpfel geschält und geschnitten werden (s.o.) den Zucker in einer Pfanne schmelzen bis er goldbraun und klumpenfrei ist. Äpfel in eine passende Auflauf- oder Tarteform legen, mit dem Karamell begießen und mit den Streuseln und den Mandeln bestreuen. Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben. Lauwarm mit Vanillesoße, Eis oder Kefir servieren.